



Justus Wiesnzeit

familiär - ehrlich - geschmackvoll



Nicht nur immer hasten,
hetzen, sich auch mal
niedersetzen, glücklich sein,
ein wenig träumen, wirst
nichts Wichtiges versäumen.

*Willkommen
im Justus.♥*



“Der erste Schluck des Genusses, alkoholfreie Aperitifs”



aus unseren hausgemachten Limonaden

Justus fruchtige Orange

Justus Orange / Martini alkoholfrei

Justus Dry Limette

Justus Limette / Gordon Gin alkoholfrei

Fever Tree Tonic¹³

Klassiker alkoholfrei

Maracuja Lillet NoLo

Lemonaid Maracuja / Lillet alkoholfrei

Wildberry Lillet NoLo

Schweppes Wildberry¹ / Lillet alkoholfrei

je 8,50 €



“Ein Prost auf den Genuss, unsere Aperitifs”



die Klassiker je 8,50 €

Justus Hugo ^{5, L}
Lillet Wild Berry¹
Aperol Spritz ^{5, L}
Maracuja Lillet

Gin Tonic je 8,80 €

Giessen Gin
Sloebery Blue Gin
Organic Blue Gin
Blue Gin

mit Fever Tree Tonic ¹³



Gibst du die erste Runde?

Justus Mispelchen Calvados, Mispelsaft & Frucht je 4,40 €

“Wiesn-Schmankerl vorweg”



Hausgemachte Suppen

Schwammerlsuppe ^{G, L}

feine Pfifferling-Rahmsuppe mit frischen Kräutern & einem Hauch Waldaroma

7,90 €



Zwiebelsuppe ^{A, G, L}

unter einer gratinierten Breznhaube mit würzigem Bergkäse

8,90 €

Tagessuppe

frisch gekocht nach saisonalem Angebot

6,90 €

Topfnkäs

mit Justus Kruste & Butter

Unser Topfnkäs Trio ^{A, G, L, J, I}

Klassisch, mediterran, pikant

15,90 €



einmal klassisch ^{G, L}

5,90 €

einmal scharf ^G

5,90 €

einmal mediterran ^{G, H}

5,90 €



Flasche Pommes

frei nach Didi Hallervorden

knusprig serviert

mit Ketchup ^I & Mayonnaise ^{C, J, 2}

7,90 €



“Wiesn-Liebe zum Teilen”



Obazda - Happen ^{A, C, G, K, F} **10,90 €**

ca. 150g Obazda

cremiger Camembert abgeschmeckt mit roten Paprika,
frischem Schnittlauch & Radieschen, dazu knusprige Salzstangen
und eine Brezel

jede weitere Brezel ^{A, C, G, K, F} **+ 2,00 €**

dazu eine Scheibe Justus Kruste ^A **+ 1,00 €**



Aus dem Brezelkörbchen ^{A, C, G, K, F}

eine Brezel ... 2,00 € zwei Brezeln ... 4,00 € drei Brezeln ... 6,00 €

dazu Butter ^G **+ 1,00 €**

dazu hausgemachter Kräuterdip ^G **+ 2,00 €**

dazu unser Obazda ^{A, G} **+ 3,90 €**

“Vor, nach oder zum Maßkrug”



Justus Brotzeitbrettl ^{A, G, I, J, L, 2, 8} **17,90 €**
eine herzhafte Auswahl mit
regionaler Wurst- & Käsespezialitäten
mit Butter, Obazda, Justus Kruste & einer frischen Brezel
jede weitere Brezel ^{A, C, G, K, F} **+ 2,00 €**

Justus Wiesn - Krüstchen ^{A, C, J, I, L, 1} **19,90 €**
saftiges Schnitzel vom Schweinerücken
auf gerösteter Justus Kruste,
mit würzigem Bergkäse überbacken & Dunkelbiersoße verfeinert
und einer Salatgarnitur

Rustikaler Wurstsalat ^L **12,90€**
herzhaft angemacht
mit Gewürzgurken, frischen Zwiebeln & Schnittlauch
serviert mit unserer Justus Kruste

dazu eine Brezel ^{A, C, G, K, F} **+ 2,00 €**
dazu geriebener Käse ^G **+ 2,00 €**

“Aus Käs, Rahm & Glück”



Hausgemachte Kasspatzen

A, C, G, I, J, L

19,90€

frische Spätzle in cremiger Alpenkäsemischung,
verfeinert mit knusprigen Röstzwiebeln & frischem Schnittlauch,
dazu ein Beilagensalat

Hausgemachte Spätzle mit Schwammerl a la creme

A, G, I, J, L

21,90 €

frische Spätzle in cremiger Pfifferlingrahmsauce,
verfeinert mit Kräutern der Saison, dazu ein knackiger Beilagensalat

mit gebratener Hähnchenbrust

+ 6,00 €

mit gebratenem Lachsfilet^D

+ 7,00 €

mit rosa gebratenen Roastbeefstreifen

+ 11,00 €



Hausgemachtes Pilzgulasch^{I, J, L, r}

22,90 €

von frischen Waldpilzen in kräftiger Soße,
dazu Kartoffelknödel & ein Beilagensalat



“Knackig & Guad”



Bunter Marktsalat ^{A, G, I, J, L}

14,90 €

knackige Blattsalate der Saison mit frischem Rohkostgemüse,
hausgemachter Agaven-Senf-Vinaigrette, dazu Justus Kruste mit Dip

wahlweise veredelt mit:

2 Bio-Spiegeleiern ^C

+ 3,90 €

karamellisiertem Ziegenkäse ^G

+ 6,00 €

und Mango-Chutney ^K

gebratener Hähnchenbrust

+ 6,00 €

gebratenem Lachsfilet ^D

+ 7,00 €

knusprigem Duroc-Schnitzel ^{A, C}

+ 7,00 €

rosa gebratenen Roastbeefstreifen

+ 11,00 €



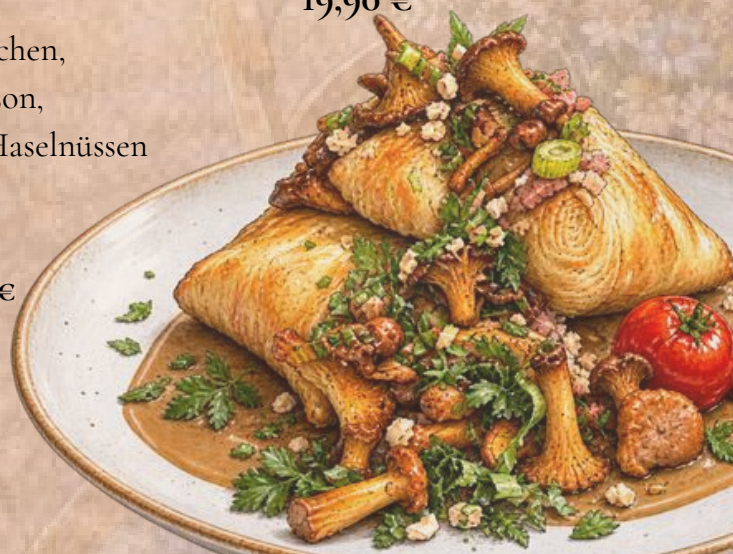
Knusprige Pfifferling Tasche

^{A, G, L, H, I, J, 2}

19,90 €

zwei goldbraun gebackene Blätterteigtaschen,
gefüllt mit frischen Pfifferlingen der Saison,
auf cremiger Rahmsoße, verfeinert mit Haselnüssen
dazu ein Beilagensalat

wahlweise mit Zwiebeln & Speck ^{I, J} + 1,00 €



“Herzhaftes vom heimischen Metzger”



Fleischpflanzerl mit Brot

A, C, I, 1

18,90 €

hausgemachter Hackbraten mit kräftiger Dunkelbiersoße,
knusprigen Röstzwiebeln & einer Scheibe Justus Kruste



Fleischpflanzerl

A, C, G, I, J, L, 1

24,90 €

hausgemachter Hackbraten mit kräftiger Dunkelbiersoße,
goldbraunen Röstzwiebeln, cremigem Kartoffelbrei &
frischem Beilagensalat

Fleischpflanzerl mit Schwammerln

A, C, G, I, J, L

29,90 €

hausgemachter Hackbraten mit frischen Pfifferlingen
in cremiger Rahmsauce,
dazu Kartoffelbrei & Beilagensalat

Bacon Cheese Fleischpflanzerl

A, C, G, I, J, L, 2

26,90 €

hausgemachter Hackbraten
im knusprigem Speckmantel,
mit würzigem Bergkäse gratiniert,
dazu Pommes frites,
Krautsalat und Knoblauchcreme



“Nach alter Sitte - traditioneller Metzgerstolz”



4 grobe Bratwürste ^{A, G, I, L, 1}
frisch gebraten, dazu cremiger Kartoffelbrei,
mildes Sauerkraut & kräftige Dunkelbiersoße

17,90 €

Ofenfrischer Schweinebraten ^{A, I, L, 1}
saftig geschmort, dazu Kartoffelklöße,
hausgemachtes Sauerkraut & kräftiger Dunkelbiersoße

21,90 €

Knuspriger Schweinebauch ^{A, I, L, 1}
mit krosser Schwarte, dazu Kartoffelbrei,
Sauerkraut & kräftiger Dunkelbiersoße

21,90 €



Bräurösl Teller ^{A, G, I, L, 1}
eine herzhafte Kombination aus Schweinebraten,
knusprigem Schweinebauch und Bratwürste, dazu Kartoffelbrei,
Sauerkraut & kräftiger Dunkelbiersoße

24,90 €



“Wirtshausklassiker”



Knusprige Schweins - Haxe ^{A, I, L, 3} 23,90 €

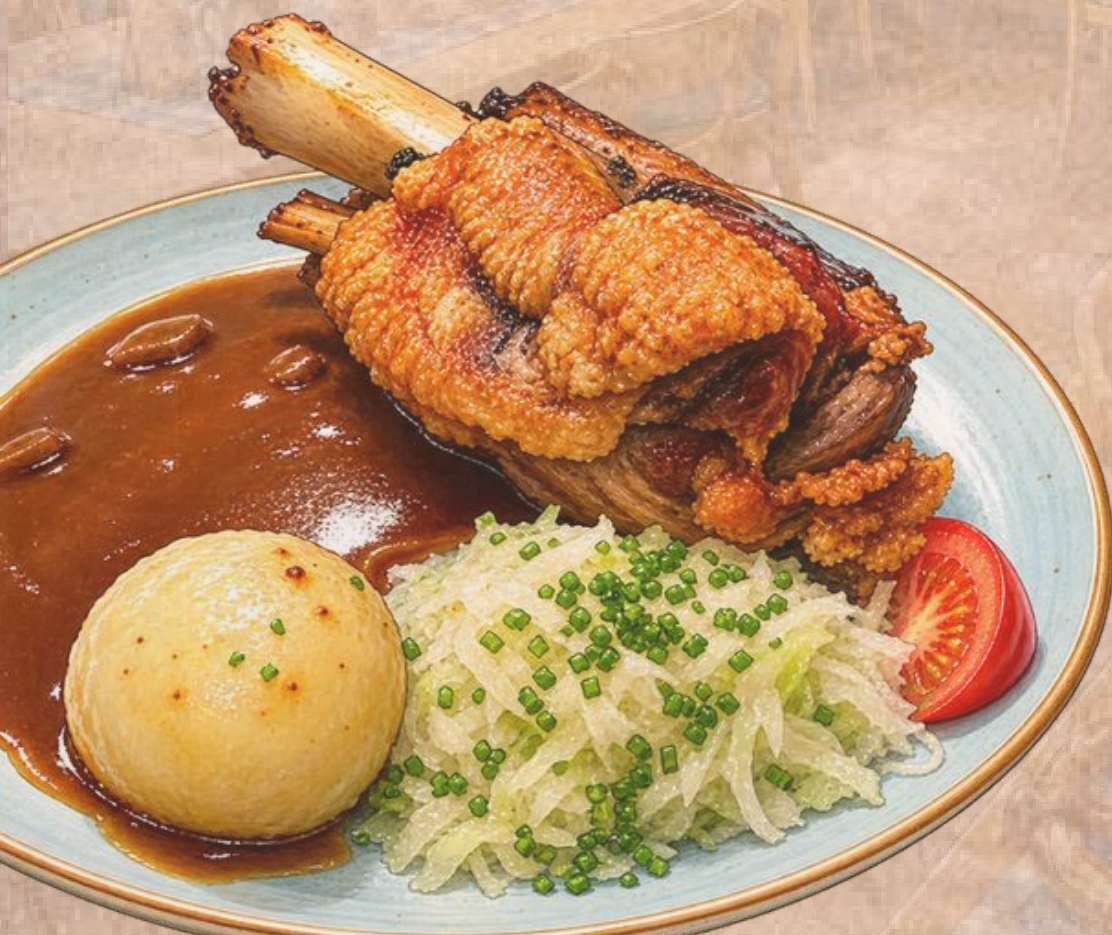
langsam geschmort & mit krosser Schwarte gebacken,
dazu Kartoffelklöße, Krautsalat & kräftiger Dunkelbiersoße

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A, C, I, J, 2} 30,90 €

goldbraun ausgebacken,
dazu hausgemachter Erdäpfelsalat, Preiselbeeren & Salatgarnitur

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak ^{A, C, I, J, L} 34,90 €

mit hausgemachten Spätzle, knusprigen Röstzwiebeln,
kräftiger Dunkelbiersoße & Beilagensalat



“Vom Federvieh & Fischfang”



Halbes Wiesnhendl

G, I, J, L

23,90 €

knusprig gebacken mit goldbrauner Haut,
dazu hausgemachter Erdäpfelsalat,
Knoblauchcreme & Salatgarnitur



Halbe Bauernente

A, I, J, L, r

31,90 €

saftig gebacken mit knuspriger Haut,
dazu Kartoffelklöße, kräftiger Dunkelbiersoße & Beilagensalat



Justus Zanderfilet

G, I, J, L

24,90 €

auf der Haut knusprig gebraten, dazu Kartoffelbrei,
feine Buttersoße & Salatgarnitur



“Unsere Justus -Schnitzel goldbraun aus der Pfanne”



vom Hähnchen
ca. 180g



vom Duroc
aus der Oberschale
ca. 200g

Schnitzel Wiener Art

A, C, I, J

mit Zitrone, Pommes frites & Beilagensalat



21,90 €



23,90 €

Champignonrahmschnitzel

A, C, G, I, J

mit frischen Champignons in Rahmsauce, Pommes frites & Beilagensalat



24,90 €



26,90 €

Schwammerlschnitzel

A, C, I, J, L, G

mit frischen in der Pfanne geschwenkten Pfifferlingen & Rahmsauce,
Pommes frites & Beilagensalat



27,90 €



29,90 €

Alpenschnitzel

A, C, G, J, L, I

mit Speck, Zwiebeln & Bergkäse überbacken,
Pommes frites & Beilagensalat



27,90 €



29,90 €

Beilagenwechsel? Sehr gerne!

mit hausgemachten Spätzle ^{A, C}

+ 1,00 €

mit hausgemachten Röstzwiebeln ^A

+ 3,00 €

mit Kartoffelbrei ^G

+ 1,00 €

mit hausgemachtem Erdäpfelsalat ^L

+ 1,00 €

gut zu wissen ... wir verwenden Fleisch von regionalen Erzeugern,
frisch paniert in unserer Küche

“Justus BBQ trifft Wiesn”



Urige Duroc - Schweinsripperl ^{G, L, J, 1}

langsam gegarte Spare Ribs mit knusprigen Pommes frites, Krautsalat
& hausgemachter Knoblauchcreme

Baby Ribs

ca. 300g

24,90 €

Classic Ribs

ca. 350g

26,90 €

Big Ribs

ca. 400g

28,90 €



“Justus BBQ trifft Wiesn”



Bellschou Burger ^{A, C, G, J, L, I, 2}

24,90 €

Knuspriger Bun, Bellschou Patty, Salat,
süße Senfsoße, Cheddar, Bacon,
gepickelte Rote Zwiebeln, gepickelte Gurke,
mit Pommes frites, Krautsalat & Knoblauchtunke



“Süße Sünde”



Justus Affogato ^{G, 12}

Vanilleeis mit frisch aufgebrühtem Espresso

5,90 €



Justus Affogato vegan ^{F, 12}

Veganes Vanilleeis mit frisch aufgebrühtem Espresso

5,90 €

Der kleine Prinzenschmarrn ^{A, C, G, H, L, 2}

Kleine Portion Schmarrn
mit Rosinen, Mandeln & Vanilleeis

9,50 €



Kaiserschmarrn ^{A, C, G, H, L, 2}

mit Rosinen & Mandeln
dazu Apfelkompott, Vanillesoße & Preiselbeeren

12,90 €



“Zum Nasche un Schlemme”



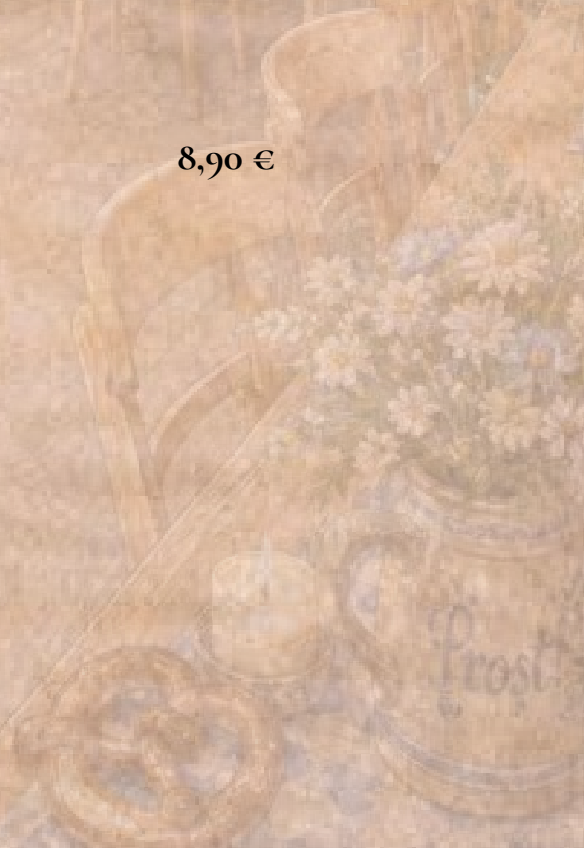
Andi's Apfelstrudel ^{A, G, C, 2}
hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

7,90 €



Justus - Isar Welle ^{A, C, G, H}
dekonstruierte Donauwelle
Bisquit, Kirsche, Vanilleeis & Schokolade -
der beliebte Klassiker neu angerichtet

8,90 €



Allergene & Zusatzstoffe

Kennzeichnung der 14 Hauptallergene

Wir möchten, dass Sie unbeschwert genießen können.
Deshalb kennzeichnen wir unsere Speisen entsprechend der gesetzlichen Vorgaben.



A **Glutenhaltiges Getreide**
z. B. Weizen, Roggen, Gerste,
Hafer, Dinkel, Kamut oder
deren Hybridstämme



H **Schalenfrüchte (Nüsse)**
z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashewkerne, Pistazien, Pekannüsse,
Paranüsse, Macadamianüsse



B **Krebstiere**
z. B. Shrimps, Garnelen,
Hummer, Krabben



I **Sellerie**
z. B. Sellerieknolle, Selleriesamen,
Sellerieblätter



C **Eier**
z. B. Hühnerei, Eiprodukte,
Eigelb, Eiweiß



J **Senf**
z. B. Senfkörner, Senfpulver,
mittelscharfer Senf, Dijon-Senf



D **Fisch**
z. B. Lachs, Thunfisch,
Kabeljau, Forelle, Hering



K **Sesamsamen**
z. B. Sesamsamen, Sesamöl,
Tahin



E **Erdnüsse**
z. B. Erdnusskerne, Erdnussöl,
Erdnussmehl



L **Schwefeldioxid / Sulfite**
z. B. in Wein, Trockenfrüchten,
Essig, konservierten Lebensmitteln
(ab 10 mg/kg oder 10 mg/l)



F **Sojabohnen**
z. B. Sojabohnen, Sojalecithin,
Sojasauce, Tofu



M **Lupinen**
z. B. Lupinenmehl, Lupinenprotein,
Lupinensamen



G **Milch / Laktose**
z. B. Milch, Sahne, Joghurt,
Butter, Käse, Laktose



N **Weichtiere**
z. B. Muscheln, Tintenfisch,
Calamari, Austern, Schnecken

Kreuzkontaminationen können trotz aller Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.
Bei Fragen zu unseren Speisen und Inhaltsstoffen sprechen Sie uns bitte an.

Zusatzstoffe – wir kennzeichnen u. a.

- | | | |
|----------------------------|------------------------------------|---|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt | 11 kann bei übermäßigem Verzehr
abführend wirken |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst | 12 koffeinhaltig |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat | 13 chininhaltig |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel(n) | 14 mit Taurin |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle | |

Unsere Kaffee Spezialitäten

aus der Kaffeerösterei Dinzler



Tasse Kaffee ¹²	3,70 €
Espresso ¹²	3,00 €
Espresso Macchiato ^{12, G}	3,40 €
Doppelter Espresso ¹²	5,20 €
Espresso Coretto ¹² mit Grappa o. Amaretto	4,80 €
Cappuccino ^{12, G}	4,20 €
Cappuccino mit Sahne ^{12, G}	4,80 €
Milchkaffee ^{12, G}	4,50 €
Latte Macchiato ^{12, G}	4,70 €
Heiße Schokolade ^G	5,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^G	5,70 €

Unsere Tee Spezialitäten

aus der Teemanufaktur BIOTEAQUE

jede Tasse Tee 4,40 €



Schwarza Beni ¹²

Bio Schwarztee / Earl Grey

Herzigs Marei ¹²

Bio Grüntee-Kräutermischung mit Fruchtstücken /
Erdbeere-Thymian

Nette Nani

Bio Kräutertee / Pfefferminze

Vitali-C

Bio Kräuter-Früchtetee / Vitamin C

Fesche Fini

Bio Rooibos / Lemon-Vanille

Frische Resi ¹²

Bio Grüntee / Ingwer-Limone

Gfeida Maxi

Bio Kräutertee / Heimatmischung

Schnittige Sissi

Bio Kräutertee 7 süßer Ingwer

Scheene Leni

Bio Früchtetee / Waldfrucht-Himbeer Geschmack

Von uns hausgemacht

je Glas 0,4l

5,20 €

Limonaden



Fruchtige Limette

Sonnige Orange

Knallige Zitrone

Eistee



Zitrone & Bergamotte

Zitrusfrüchte, Bergamotte Blüten, Minze & schwarzer Tee

Wilde Waldfrucht

Waldbeeren, Zitrusfrüchte & Minze, ohne Koffein

Unsere alkoholfreien Getränke



Selters classic & Selters still	0,25l	3,40 €
natürliches Mineralwasser	0,75l	7,50 €

Justus Tafelwasser	0,4l	3,50 €
im Becherglas still / sprudel		

Fruchtsäfte von Heil & Vaihinger	0,3l	4,50 €
	0,5l	7,50 €

als Schorle	0,3l	4,00 €
Apfelsaft naturtrüb, Rhabarbersaft, Orangensaft, Johannisbeersaft	0,5l	6,40 €

Softdrinks	0,3l	3,90 €
Hassia Limo Zitrone & Orange ¹	0,5l	6,20 €
Pepsi Cola, Pepsi Max ^{beide 1, 9, 10, 12}		

Schweppes	0,2l	3,40 €
Bitter Lemon, ¹³ Tonic Water ¹³ & Ginger Ale ^{1, 13}		

Unsere Flaschenbiere & Apfelwein



Andechser Weißbier ^A 0,5l 5,50 €

Paulaner Weißbier alkoholfrei ^A 0,5l 5,50 €

Jever Fun alkoholfrei ^A 0,33l 3,90 €

Licher alkoholfrei Natur Radler ^A 0,33l 3,90 €

Kelterei Heil Apfelwein ^{5, L}

Apfelwein alkoholfrei ^{5, L}

Der alte Hochstädter rosé ^{5, L}

Im Geribbte 0,25l 3,50 €

0,5l 5,50 €

Im Bembel 1,0l 10,50 €

2,0l 20,00 €

3,0l 29,00 €

Sieben auf einen Streich

alle Biere vom Fass



Jever Pilsener ^A

Kloster Scheyern dunkel ^A

Licher 1854 ^A

Allgäuer Büble Hell ^A

Radeberger Pilsner ^A

Königs Pilsener ^A

Hacker Pschorr ^A

0,3l - 3,90 € / 0,5l - 6,20 €



offene Weine

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l



Weißweine

Grauburgunder^{5, L}

Adriane Moll, Pfalz, trocken

3,90 € / 7,20 € / 21,60 €

Chardonnay^{5, L}

Adriane Moll, Pfalz, trocken

4,20 € / 7,80 € / 23,40 €

Blanc de Noir^{5, L}

Adriane Moll, Pfalz, trocken

3,80 € / 7,10 € / 21,30 €

Riesling trocken^{5, L}

Adriane Moll, Pfalz

3,80 € / 7,10 € / 21,30 €

Riesling halbtrocken^{5, L}

Vinum aut mundis, halbtrocken

3,70 € / 6,90 €

Sweetheart^{5, L}

Adriane Moll, Pfalz, süß

3,70 € / 6,90 €

Weinschorle^{5, L}

4,80 €

offene Weine

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l



Rose

Ahr Rose ^{5, L}

Nelles, Ahr, trocken

4,20 € / 7,50 € / 22,50 €

Blanc de Noir ^{5, L}

Nelles, Ahr, feinherb

3,80 € / 7,10 € / 21,30 €

Rotwein

Venus St. Laurent ^{5, L}

Adriane Moll, Pfalz, Holzfass gereift

3,60 € / 6,90 € / 20,70 €

Merlot ^{5, L}

Adriane Moll, Pfalz, trocken

4,50 € / 8,40 € / 25,20 €

PurPur ^{5, L}

Adriane Moll, Pfalz, im Barrique gereifter Cuvee

4,60 € / 8,90 € / 26,70 €

Haberschlechter ^{5, L}

Schnauffer, halbtrocken

3,80 € / 7,10 €



Unser Ausblick...

Gänseessen ab 11.11.2026



FOLG UNS



INSTAGRAM



WHATSAPP

Unser Ausblick...

Gänseessen ab 11.11.2026



FOLG UNS



INSTAGRAM



WHATSAPP